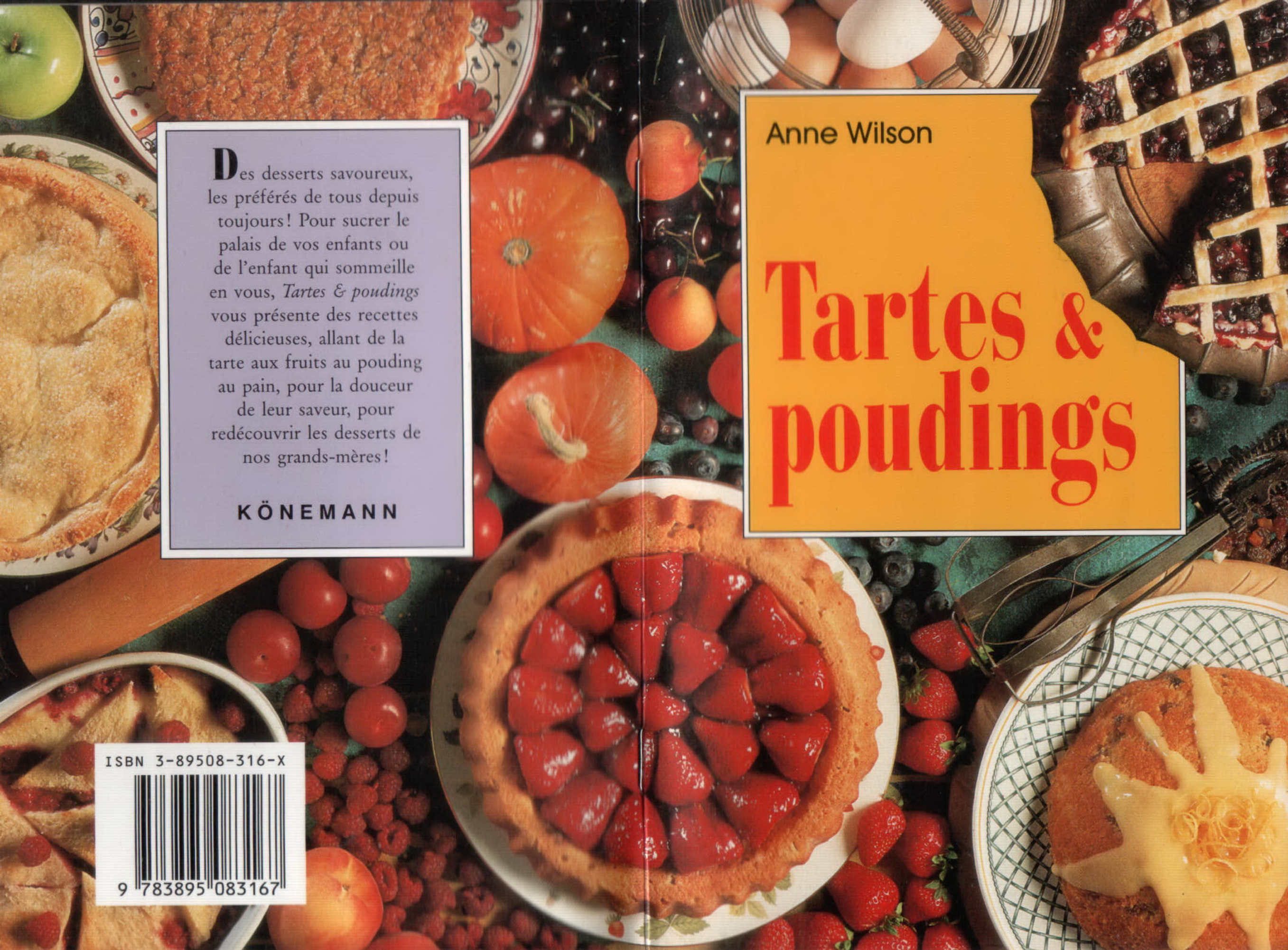


Des desserts savoureux, les préférés de tous depuis toujours ! Pour sucrer le palais de vos enfants ou de l'enfant qui sommeille en vous, *Tartes & poudings* vous présente des recettes délicieuses, allant de la tarte aux fruits au pouding au pain, pour la douceur de leur saveur, pour redécouvrir les desserts de nos grands-mères !

KÖNEMANN

ISBN 3-89508-316-X

9 783895 083167

Anne Wilson

Tartes & poudings

Précisions utiles

Très facile	Facile	Difficile

Les mesures utilisées sont les grammes, litres, cuillères à café, cuillères à soupe et, moins commun, les tasses ou bols. Une tasse ou un bol équivaut à 250 ml. Vous pouvez trouver le bol doseur adéquat dans le commerce ou utiliser à la place une tasse avec un contenu de 250 ml. Les œufs utilisés dans les recettes pèsent en moyenne 60 g. Le contenu des boîtes de conserves dans les commerces varie, prenez donc la taille qui s'approche de celle qui est utilisée dans nos recettes.

Quantités indiqués

Tasse/Bol	=	250 ml
Cuil. à soupe	=	20 ml
Cuil. à café	=	5 ml

Murdoch Books, 213 Miller Street, North Sydney, NSW 2060, Australie
Titre original : Sweet pies and puddings

KÖNEMANN Verlagsgesellschaft mbH
Bonner Str. 126
D-50968 Köln
Traduction : Ricardo Larrivée, Brigitte Coutu
Adaptation française : Annie Berthold, Düsseldorf
Mise en page : Atelier Lauriot PRÉVOST, Paris
Flashage : Divis, Köln
Chef de Fabrication : Detlev Schaper
Impression et reliure : Sing Cheong Printing Co., Ltd.
Imprimé à Hong Kong
ISBN 3-89508-316-X

Tartes & poudings



KÖNEMANN

Les tartes

Que vous préfériez les recettes campagnardes traditionnelles, comme la tarte aux pommes à l'ancienne, ou les pâtisseries plus originales comme le « trottoir » aux dattes et au mascarpone, vous trouverez ici des tartes et des strudels tous plus appétissants les uns que les autres. Quelques unes des recettes proposées mentionnent l'usage de préparation pour crème anglaise. Celle-ci se vend toute faite dans les épiceries et les supermarchés.

Tarte à la citrouille

Préparation : 20 minutes + 30 minutes de repos
Temps de cuisson : 40 minutes
Portions : 8

1 1/4 tasse de farine tamisée
100 g de beurre en morceaux
2 cuil. à café de sucre
4 cuil. à soupe d'eau froide
1 jaune d'œuf légèrement battu
1 cuil. à soupe de lait

Garniture
2 œufs légèrement battus
3/4 de tasse de cassonade
2 tasses de citrouille (en conserve ou cuite et en purée)
1/3 de tasse de crème fraîche
1 cuil. à café de cannelle
1/2 cuil. à café de muscade
1/2 cuil. à café de gingembre
1 cuil. à soupe de sherry

1. Préchauffer le four à 180 °C. Tamiser la farine dans une terrine. Mélanger avec les doigts le beurre coupé à la farine jusqu'à consistance granuleuse. Incorporer le sucre. Ajouter l'eau progressivement pour former une boule ronde. En rajouter un peu au besoin. Déposer sur une surface légèrement farinée et pétrir 1 minute. Envelopper la pâte dans une feuille plastique et laisser reposer au réfrigérateur 30 minutes.
2. Abaisser la pâte. Réserver un peu de pâte pour la décoration. Foncer un moule à tarte de 23 cm. Avec un couteau, découper des motifs de feuilles dans le reste de

Tarte à la citrouille (en haut), tarte aux pommes et à l'avoine (en bas)



pâte abaissée à 2 mm. Mélanger le jaune d'œuf avec le lait et badigeonner le bord de la pâte. Garnir celui-ci avec les feuilles. Appuyer légèrement pour les fixer. Badigeonner les feuilles avec le mélange d'œuf.

3. Couper une grande feuille de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium. En recouvrir la pâte. Remplir de pois secs ou de riz pour empêcher la pâte de se boursoufler ou de cloquer à la cuisson. Faire cuire 10 minutes. Retirer les pois et le papier d'aluminium. Poursuivre la cuisson 5 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laisser refroidir.

4. Garniture

Dans une grande jatte, fouetter les œufs avec la cassonade. Ajouter la purée de citrouille, la crème, le sherry et les épices. Bien mélanger. Verser dans le moule et faire cuire environ 40 minutes. Si le bord de la pâte dore trop vite, le couvrir de papier d'aluminium. Servir à température ambiante.



Tarte aux pommes et à l'avoine

Préparation : 15 minutes + 30 minutes de repos
Temps de cuisson : 30 minutes
Portions : 6

1 tasse de farine tamisée
75 g de beurre en morceaux
1 jaune d'œuf légèrement battu
1 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
1 1/4 de tasse de flocons d'avoine (gruau)
1/4 de tasse de sucre
1/2 tasse de farine
100 g de beurre
2 cuil. à soupe de mélasse raffinée
450 g environ de garniture pour tarte aux pommes

1. Préchauffer le four à 180 °C. Tamiser la farine dans une terrine. Mélanger le beurre coupé à la farine jusqu'à consistance granuleuse. Ajouter l'œuf et l'eau progressivement pour former une belle boule ronde. Rajouter un peu d'eau au besoin. Déposer sur une surface légèrement farinée et pétrir 1 minute. Envelopper la pâte dans une feuille plastique et laisser reposer au réfrigérateur 30 minutes.

2. Abaisser la pâte. Foncer un moule à tarte de 20 cm. Chemiser celui-ci de papier d'aluminium et remplir de pois secs ou de riz pour empêcher la pâte de se boursoufler ou de cloquer à la première cuisson. Faire cuire 10 minutes. Retirer les pois et le papier d'aluminium. Poursuivre la cuisson 5 minutes jusqu'à ce que la pâte soit légèrement dorée. Laisser refroidir.

3. Garniture

Dans une grande jatte, mélanger les flocons d'avoine, le sucre et la farine. Faire un puits au centre. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre et la mélasse. Verser au centre des ingrédients secs. Mélanger avec précaution à la cuillère de bois.

4. Étaler les pommes sur la tarte puis la garniture à l'avoine par-dessus et égaliser la surface. Faire cuire 30 minutes jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée. Laisser reposer dans le moule 15 minutes avant de servir.

Strudel au fromage frais

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Portions : 6

250 g de fromage frais double crème ramolli
1 cuil. à soupe de jus de citron
3 cuil. à soupe de sucre
1/3 de tasse de raisins secs
1/4 de tasse de farine tamisée
2 abaisses de pâte feuilletée du commerce décongelée
2 cuil. à soupe de lait
1 cuil. à soupe de sucre

1. Préchauffer le four à 180 °C. Battre le fromage frais avec le jus de citron et le sucre. Ajouter les raisons secs et la farine tamisée. Travailler légèrement.

2. Abaisser la pâte feuilletée pour former un grand rectangle. Tartiner un côté de chaque abaisse de pâte avec la moitié du mélange, jusqu'à 5 cm du bord. Rouler. Pincer les bouts pour les souder.

3. Déposer sur une plaque beurrée ou huilée. Badigeonner de lait et saupoudrer de sucre. Faire cuire 25 minutes jusqu'à ce que le strudel soit bien doré.

Strudel au fromage frais



Strudel aux pommes

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Portions : 8

1/2 tasse de noix hachées
1 cuil. à soupe de cassonade
1 cuil. à café de cannelle
6 feuilles de brick
60 g de beurre fondu
450 g de garniture pour tarte aux pommes
1/2 tasse de raisins secs

1. Préchauffer le four à 200 °C. Mélanger les noix, la cassonade et la cannelle. Garder les feuilles de brick sous un linge propre et humide pour en empêcher le dessèchement. Badigeonner une feuille de brick avec un peu de beurre fondu. Y saupoudrer 2 cuil. à café de la préparation aux noix.
2. Superposer cinq autres feuilles de pâte en procédant de la même façon. Ne pas garnir la dernière feuille de préparation aux noix.
3. Mélanger les pommes et les raisins. Étendre le mélange tout le long de la pâte, au centre. Rabattre les deux côtés les plus étroits du rectangle vers l'intérieur puis les deux autres afin de bien envelopper la garniture. Déposer sur une plaque légèrement beurrée en prenant soin de placer les plis en dessous. Badigeonner de beurre fondu. Tailler des incisions diagonales à la surface du strudel à des intervalles de 2,5 cm.
4. Faire cuire 15 minutes. Réduire la température à 180 °C et poursuivre la cuisson 15 minutes jusqu'à ce que le strudel soit doré et croustillant. Servir chaud ou froid, coupé en tranches.

Note :
La pâte de brick est en vente dans les boulangeries orientales ou nord-africaines.



Tarte louisianaise

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Portions : 6

125 g de beurre doux
1/4 de tasse de sucre
2 œufs légèrement battus
1 cuil. à soupe de mélasse raffinée
1/3 de tasse de noix de pécan moulues
1 tasse de farine tamisée
1 cuil. à café de levure tamisée
2 tasses de fraises équeutées
1/2 de tasse de confiture de prunes ou de fraises
3 à 4 cuil. à café de Grand Marnier

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer et fariner un moule de 23 cm. Secouer le moule pour éliminer l'excès de farine.
2. Dans une grande jatte, battre le beurre en crème avec le sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Ajouter progressivement les œufs tout en continuant à battre. Ajouter la mélasse raffinée et bien mélanger.
3. Verser les pécans moulues. Incorporer la farine et la levure tamisées ensemble. Mélanger avec précaution.
4. Mettre dans le moule. Égaliser la surface avec une spatule. Faire cuire 15 minutes jusqu'à ce qu'un cure-dent, piqué dans la pâte, en ressorte propre.
5. Laisser reposer 10 minutes. Démouler sur une grille. Disposer les fraises sur le gâteau.
6. Dans une petite poêle, mélanger la confiture et le Grand Marnier. Remuer à feu doux pour dissoudre et en napper les fraises. Servir avec de la crème fouettée.

Note :
Servir immédiatement pour empêcher que le fond de tarte n'absorbe l'humidité et ne ramollisse.

Tarte louisianaise (en haut), strudel aux pommes (en bas)



Péché au chocolat

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Portions : 6

2 tasses de lait
1 bâton de cannelle (facultatif)
1 cuil. à café de zeste de citron, en fines lanières
1 cuil. à café de zeste d'orange, en fines lanières
30 g de beurre
1/2 tasse de farine tamisée
1 cuil. à soupe de cacao
1/2 cuil. à café de levure
1/2 tasse de sucre
2 œufs, blancs et jaunes séparés
1/2 cuil. à café d'essence de vanille

Sauce moka
250 g de chocolat noir haché (8 carrés)
125 g de beurre
2/3 de tasse de crème fraîche
1/3 de tasse de cassonade
1 cuil. à soupe de café instantané

1. Préchauffer le four à 180 °C. Dans une casserole, mélanger le lait, le bâton de cannelle et les zestes. Porter à ébullition. Retirer du feu, couvrir et laisser reposer 15 minutes. Filtrer le lait pour en retirer le bâton de cannelle et les zestes.
2. Dans une jatte, mélanger la farine, le cacao, la levure et le sucre. Remuer ensemble le lait, les jaunes d'œufs et l'essence de vanille. Incorporer progressivement au mélange précédent. Verser la préparation dans une casserole. Chauffer, tout en remuant, jusqu'à ébullition. Réduire la température et laisser mijoter 3 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir.
3. Fouetter les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporer au mélange précédent refroidi. Verser dans un moule à tarte de 23 cm, beurré. Faire cuire 30 minutes. Servir avec la sauce moka.
4. Sauce moka - Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients de la sauce et faire cuire en remuant jusqu'à consistance lisse. Napper la tarte de cette sauce.

« Trottoir » aux dattes et au mascarpone

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Portions : 6 à 8

4 feuilles de brick
40 g de beurre fondu
1/4 de tasse d'amandes en poudre
1 3/4 tasse de dattes dénoyautées, coupées
2 œufs
2 cuil. à café de préparation pour crème anglaise
125 g de fromage mascarpone ou de fromage frais crémeux
1/4 de tasse de sucre
1/2 tasse de crème fraîche
2 cuil. à soupe d'amandes effilées

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule rectangulaire de 34 x 10 cm.
2. Badigeonner légèrement une feuille de brick de beurre fondu et la saupoudrer d'amandes en poudre. Plier la feuille en deux et déposer dans le moule. Procéder de même avec les trois autres feuilles.
3. Étendre les dattes uniformément dans le moule. Dans une jatte, fouetter ensemble les œufs, la préparation pour crème anglaise, le mascarpone, le sucre et la crème fraîche jusqu'à consistance lisse. Verser sur les dattes. Saupoudrer d'amandes émincées. Faire cuire 25 minutes jusqu'à ce que le tout soit doré. Laisser reposer 10 minutes avant de couper. Servir tiède ou froid.

Note :
Pendant la préparation, il est important de toujours garder les feuilles de brick couvertes d'une serviette humide pour l'empêcher de sécher.

« Trottoir » aux dattes et au mascarpone (en haut), péché au chocolat (en bas).

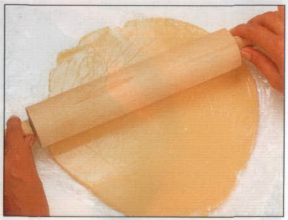




Tarte meringuée citron-orange



1. Travailler avec les doigts pour mélanger le beurre à la farine et au sucre jusqu'à consistance granuleuse.



2. Sur une surface de travail farinée, abaisser la pâte.

Tarte meringuée citron-orange

Préparation : 30 minutes + 30 minutes de repos
Temps de cuisson : 10 minutes
Portions : 8

1 1/4 de tasse de farine tamisée
1 cuil. à soupe de sucre glace
125 g de beurre en morceaux
3 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
2/3 de tasse de farine tamisée
1/3 de tasse de jus de citron
1/3 de tasse de jus d'orange
1 cuil. à soupe de zeste de citron râpé finement
1 cuil. à soupe de zeste d'orange râpé finement
1 tasse de sucre
2/3 de tasse d'eau
4 jaunes d'œufs légèrement battus
50 g de beurre

Meringue
6 blancs d'œufs
3/4 de tasse de sucre

1. Préchauffer le four à 180 °C. Verser la farine et le sucre glace dans un bol. Ajouter le beurre jusqu'à consistance granuleuse. Incorporer l'eau progressivement pour former une boule ronde. En rajouter un peu au besoin. Déposer sur une surface légèrement farinée et pétrir 1 minute. Envelopper la pâte dans une feuille plastique et laisser reposer au réfrigérateur 30 minutes.

2. Abaisser la pâte. Foncer un moule à tarte de 23 cm. Couper une grande feuille de papier aluminium ou sulfurisé et en recouvrir la pâte. Remplir de pois secs ou de riz. Faire cuire 10 minutes. Retirer les pois et le papier d'aluminium. Poursuivre la cuisson 5 minutes jusqu'à ce



3. Fouetter à feu moyen jusqu'à ébullition et épaississement de la préparation.



4 . Fouetter les blancs d'œufs en neige molle.

que la pâte soit légèrement dorée. Laisser refroidir.
3. Dans une casserole, mélanger la farine, les jus, les zestes et le sucre. Faire cuire, tout en remuant, jusqu'à consistance lisse. Ajouter l'eau et bien mélanger. Fouetter à feu moyen jusqu'à ébullition et épaississement de la préparation. Laisser mijoter 2 minutes, en continuant de remuer. Retirer du feu et incorporer les jaunes d'œufs et le beurre en fouettant. Laisser refroidir.
4. Fouetter les blancs d'œufs en neige molle. Ajouter progressivement le sucre tout en continuant à battre sans arrêt jusqu'à formation de pics fermes.
5. Verser la garniture refroidie sur la tarte. Étaler la meringue uniformément. Passer le gâteau au four moyen juste pour dorer la meringue. Servir la tarte chaude ou froide.

Note :
Votre meringue sera encore meilleure si vous la préparez de la manière suivante : mettre dans une terrine à fond arrondi le sucre et les blancs d'œuf ; placer au bain-marie ou à feu doux et battre au fouet jusqu'au moment où la consistance sera celle d'une crème très épaisse.

Tarte feuilletée aux myrtilles

Préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Portions : 6

2 abaisses de pâte feuilletée du commerce décongelée
1 1/2 tasse de myrtilles
6 cuil. à soupe de cassonade
2 cuil. à soupe de beurre fondu
2/3 de tasse d'amandes moulues
1 cuil. à café de zeste d'orange râpé finement
1 œuf légèrement battu

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. À l'aide d'une assiette, découper un cercle de 23 cm dans une abaisse de pâte. En découper un autre de 20 cm dans l'autre abaisse. Déposer ce dernier sur une plaque beurrée.
3. Dans une grande jatte, mélanger les myrtilles, la cassonade, le beurre fondu, les noisettes moulues et le zeste d'orange. Mélanger avec précaution. Déposer la garniture aux myrtilles au centre du cercle déposé sur la plaque jusqu'à 2 cm du bord. Badigeonner celui-ci à l'œuf battu.
4. Couvrir avec l'autre abaisse. Souder les bords. À l'aide d'un couteau, tailler des incisions à la surface de la pâte. Badigeonner d'œuf battu. Faire cuire 30 minutes jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

Tarte aux œufs

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 50 minutes
Portions : 6

1 tasse de farine
2 cuil. à soupe de sucre
100 g de beurre froid en morceaux
1 jaune d'œuf légèrement battu
1 à 2 cuil. à café d'eau glacée

Garniture
2 cuil. à café de préparation pour crème anglaise
1/3 de tasse de sucre
3 œufs légèrement battus
1 cuil. à café d'essence de vanille
1/2 tasse de crème fraîche
1 tasse de babeurre
1 cuil. à café de muscade moulue

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule à tarte de 20 cm.
2. Mélanger au robot la farine et le sucre. Ajouter le beurre et malaxer jusqu'à l'obtention d'une consistance granuleuse. Tout en continuant à actionner l'appareil, ajouter le jaune d'œuf et l'eau jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Pétrir 1 minute. Envelopper d'une feuille plastique et laisser reposer au réfrigérateur 10 minutes.
2. Abaisser la pâte entre deux feuilles plastiques. En retirer une et renverser la pâte pour couvrir le moule, puis retirer l'autre. Enlever l'excédent de pâte. Pincer les bords.
3. Garniture
Dans une jatte, fouetter la préparation pour crème anglaise avec le sucre et les œufs. Ajouter l'essence de vanille, la crème fraîche et le babeurre. Bien mélanger. Verser dans le moule et saupoudrer de muscade. Faire cuire au four 50 minutes. Laisser reposer 10 minutes avant de servir chaud ou froid.

Note :
Ajouter éventuellement 1 cuillerée à café de zeste d'orange ou de citron râpé.

Variante :
On peut remplacer la crème anglaise par une crème pâtissière préparée de la manière suivante :
– faire bouillir 1/2 litre de lait
– travailler la farine (60 g), le sucre (70 g), les œufs (1 œuf entier et un jaune d'œuf) et la vanille ;
– ajouter peu à peu le lait sur feu doux en tournant sans arrêt ;
– retirer au premier bouillon et laisser refroidir.



Tarte aux œufs (en haut), tarte feuilletée aux myrtilles (à droite, en bas)

Tarte aux pommes à l'ancienne

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Portions : 8

2 tasses de farine
1/4 de cuil. à café de levure
1 cuil. à soupe de sucre
125 g de beurre en morceaux
3 à 4 cuil. à soupe d'eau

Garniture
6 pommes à cuire (reinettes, boskoop) épluchées, épépinées, coupées
1/2 de tasse de sucre
1 cuil. à soupe de farine
2 cuil. à café de zeste de citron râpé
2 cuil. à soupe de jus de citron
1/2 cuil. à café d'épices mélangées
1 pincée de clou de girofle en poudre
Lait pour badigeonner
Sucre pour garnir

1. Dans une jatte, tamiser la farine et la levure. Ajouter le sucre. Couper le beurre jusqu'à l'obtention d'une texture fine et granuleuse. Incorporer l'œuf et assez d'eau pour obtenir une belle boule ronde. Déposer sur une surface légèrement farinée, pétrir 1 minute. Envelopper dans une feuille plastique et laisser reposer au réfrigérateur 15 minutes.

2. Diviser la pâte en deux parties, l'une légèrement plus grosse que l'autre. Abaisser la plus grande quantité de pâte. Foncer un moule à tarte de 23 cm. Piquer la pâte avec une fourchette. Mettre au frais.

3. Préchauffer le four à 200 °C. Pour la garniture, mélanger les pommes et le sucre dans une grande jatte. Remuer la farine, le zeste et le jus de citron jusqu'à consistance lisse. Ajouter les épices et le clou de girofle moulu. Verser sur les pommes. Disposer celles-ci dans le moule.

4. Badigeonner le bord de la pâte avec du lait. Recouvrir de l'autre abaisse. Pincer pour souder les bords. Badigeonner le dessus de la tarte avec du lait et saupoudrer de sucre. Faire cuire 15 minutes. Réduire la température du four à 180 °C et poursuivre la cuisson 25 minutes environ jusqu'à ce que la tarte soit dorée.

Note :
Utilisez les restes de pâte pour réaliser des décorations pour vos tartes, en les découpant en forme de feuilles, d'animaux ou en lanières que vous entrecroiserez sur la garniture.

Tarte aux pécans de la Nouvelle-Orléans

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 50 minutes
Portions : 6 à 8

1 1/4 de tasse de farine
1/4 de cuil. à café de levure
90 g de beurre en morceaux
3 à 4 cuil. à soupe d'eau glacée

Garniture
1/4 de tasse de farine tamisée
1/4 de tasse de cassonade
1 1/2 de tasse de sirop d'érable
4 œufs légèrement battus
30 g de beurre fondu
1 1/2 cuil. à café d'essence de vanille
1 tasse de noix de pécan en moitiés

1. Préchauffer le four à 200 °C. Dans une jatte, tamiser la farine et la levure. Ajouter le beurre et pétrir jusqu'à consistance granuleuse. Ajouter l'eau progressivement pour former une boule ronde. En rajouter au besoin. Déposer sur une surface légèrement farinée et pétrir 1 minute. Envelopper la pâte dans une feuille plastique et laisser reposer au réfrigérateur 15 minutes.

2. Abaisser la pâte. Foncer un moule à quiche de 23 cm. Enlever l'excédent de pâte. Recouvrir la pâte de papier d'aluminium et remplir de pois secs. Faire cuire 15 minutes. Retirer les pois et le papier d'aluminium. Sortir du four. Réduire la température à 160 °C.

3. Dans une jatte, mélanger la farine et la cassonade. Tout en continuant à battre, ajouter progressivement le sirop d'érable, les œufs, le beurre fondu et l'essence de vanille. Incorporer les pécans et bien mélanger. Verser la préparation. Faire cuire 50 minutes Ne pas faire cuire trop longtemps, la préparation devant être ferme mais encore crémeuse. Laisser refroidir sur une grille. Servir avec de la crème Chantilly ou de la crème glacée.

Note :
La garniture de la tarte aux noix de pécan peut diminuer de volume en refroidissant.



Tarte aux noix de pécan de la Nouvelle-Orléans (à droite), tarte aux pommes à l'ancienne (à gauche)

Tarte au fromage et aux myrtilles

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Portions : 6 à 8

340 g de pâte brisée maison ou du commerce
125 g de fromage frais double crème
6 cuil. à soupe de sucre
1 œuf légèrement battu
1 cuil. à café d'essence de vanille
2 x 250 g de myrtilles fraîches ou décongelées et égouttées
2 cuil. à soupe de confiture de myrtilles ou de mûres
2 cuil. à café de jus de citron
1 œuf légèrement battu pour badigeonner

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule à tarte de 23 cm.
2. Abaisser la pâte. Foncer le moule. Retirer l'excédent de pâte. Abaisser celui-ci en un rectangle de 23 x 10 cm, d'une épaisseur de 0,2 cm. Faire des croisillons de 0,3 cm de large. Badigeonner avec l'œuf battu.
3. Dans une jatte, battre le fromage frais avec le sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Ajouter l'œuf, l'essence de vanille et bien mélanger.
4. Étendre la préparation de fromage sur la pâte. Y déposer les myrtilles. Dans une petite casserole, faire cuire à feu doux le jus de citron et la confiture tout en remuant pour dissoudre. Verser sur les myrtilles. Disposer les croisillons de pâte sur le dessus de la tarte. Faire cuire environ 45 minutes. Laisser reposer dans le moule 10 minutes. Servir chaud ou froid avec de la crème glacée.

Tourte de Bakewell

Préparation : 15 minutes + 30 minutes de repos
Temps de cuisson : 35 minutes
Portions : 6

1 tasse de farine tamisée
80 g de beurre en morceaux
2 cuil. à café de sucre
2 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture
90 g de beurre
1/3 de tasse de sucre
2 œufs légèrement battus
4 gouttes d'essence d'amande
3/4 de tasse d'amandes moulues
1/3 de tasse de farine
3 cuil. à soupe de confiture de framboises

Glaçage
2 cuil. à soupe de sucre glace tamisé
1/2 cuil. à café de jus de citron
1/2 cuil. à café d'eau chaude

1. Préchauffer le four à 180 °C. Dans une grande jatte, tamiser la farine et ajouter le beurre coupé en mùorceaux. Pétrir du bout des doigts pour obtenir une consistance granuleuse. Incorporer le sucre. Ajouter l'eau progressivement pour obtenir une belle boule de pâte. En rajouter au besoin. Déposer sur une surface légèrement farinée et pétrir 1 minute. Envelopper dans une feuille plastique et laisser reposer au réfrigérateur 30 minutes.
2. Abaisser la pâte entre deux feuilles de plastique. Foncer un moule à tarte de 20 cm. Découper une grande feuille de papier d'aluminium ou sulfurisé et en recouvrir la pâte. Remplir de pois secs. Faire cuire 10 minutes. Retirer du four, enlever le papier et remettre au four 5 minutes. Laisser refroidir.
3. Garniture
Dans une grande jatte, battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter progressivement les œufs tout en continuant à battre. Ajouter l'essence d'amande et bien mélanger. Incorporer les amandes moulues et la farine.
4. Étaler la confiture sur la tarte refroidie. Ajouter le mélange aux amandes et égaliser la surface. Faire cuire 35 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit doré.
5. Glaçage
Verser le sucre glace dans une jatte. Y ajouter suffisamment de jus de citron et d'eau pour obtenir un glaçage lisse. En garnir la tarte refroidie.

Note : Cet entremets se sert également chaud. Dans ce cas, éviter le glaçage et servir accompagné de crème anglaise ou de crème chantilly.



Tarte au fromage et aux myrtilles (à gauche), tourte de Blakewell aux amandes (à droite)

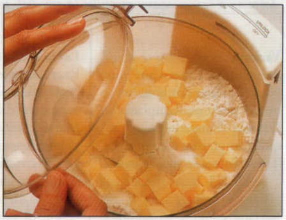
Variante
Au lieu d'amandes, vous pouvez utiliser des noisettes ou des pignons. Remplacez l'essence d'amande par quelques gouttes d'essence de vanille ou de sucre vanillé.

Les conseils du chef
Pour un dessert de fête, faites macérer les amandes concassées dans du Grand Marnier. Servir la tourte de Bakewell avec une glace à la vanille arrosée de quelques gouttes de Grand Marnier.





1. Faire mijoter les pommes pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient juste cuites.



2. Mélanger le beurre avec les ingrédients secs jusqu'à l'obtention d'une consistance granuleuse.

Tarte aux pommes vertes

Préparation : 1 heure
Temps de cuisson : 50 minutes
Portions : 6 à 8

2 tasses de farine
1 cuil. à café de levure
2 cuil. à soupe de sucre
125 g de beurre froid en morceaux
1 œuf
1 à 2 cuil. à soupe de lait
1 œuf légèrement battu pour badigeonner

Garniture
8 pommes vertes, épluchées, épépinées, en 12 segments
2 longs zestes de citron
2 clous de girofle
1 bâton de cannelle ou 1/2 cuil. à café de cannelle moulue
2 tasses d'eau
1/2 tasse de sucre

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer et chemiser de papier sulfurisé un moule à fond amovible de 20 cm.

2. Garniture
Dans une casserole, mélanger les pommes, le zeste, les clous de girofle, la cannelle, l'eau et le sucre. Couvrir et laisser mijoter 10 minutes ou jusqu'à ce que les pommes soient tout juste cuites. Retirer du feu et égoutter. Retirer le zeste, les clous et le bâton de cannelle. Mettre de côté.

3. Mélanger au robot la farine, la levure et le sucre. Ajouter le beurre et malaxer avec les ingrédients secs jusqu'à l'obtention d'une consistance fine et granuleuse. Ajouter l'œuf et le lait progressivement. Actionner de nouveau l'appareil jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Rajouter du lait au besoin. Déposer sur une surface légèrement farinée et pétrir 2 minutes. Envelopper dans une feuille plastique et laisser reposer au réfrigérateur 15 minutes.

4. Abaisser les 2/3 de la pâte. Foncer le moule. Déposer soigneusement les pommes dans le moule. Badigeonner le bord de la pâte à l'œuf battu. Abaisser le reste de la pâte pour former un cercle assez grand qui couvrira la tarte. Retirer l'excédent de pâte. Appuyer sur le bord de la pâte avec une fourchette. Badigeonner le dessus à l'œuf battu. Faire cuire 50 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et à point. Laisser reposer dans le moule 10 minutes avant de servir chaud ou froid, avec de la crème glacée, de la Chantilly ou de la crème anglaise.

Tarte aux pommes vertes



3. Abaisser le reste de la pâte pour former un cercle assez grand qui couvrira la tarte.



4. Retirer l'excédent de pâte avec un couteau aiguisé.

Tarte aux noix de macadam

Préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 1 heure
Portions : 8

1 3/4 tasse de farine
150 g de beurre froid en morceaux
2 à 3 cuil. à soupe d'eau glacée

Garniture
1 cuil. à soupe de farine
1/4 de cuil. à café de gingembre moulu
1/2 tasse de cassonade
2 œufs légèrement battus
25 g de beurre fondu
1/3 de tasse de mélasse
1 cuil. à café de zeste de citron râpé finement
2 cuil. à soupe de crème fraîche
3/4 de tasse de noix de macadam hachées grossièrement

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule à quiche de 23 cm.
2. Mettre la farine et le beurre coupé en morceaux dans le bol du robot de cuisine. Actionner l'appareil environ 20 secondes pour obtenir une pâte fine et granuleuse.
3. Tout en actionnant l'appareil, ajouter progressivement l'eau jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Envelopper celle-ci dans une feuille plastique et laisser reposer au réfrigérateur 10 minutes.
4. Déposer sur une surface légèrement farinée et pétrir 2 minutes. Abaisser la pâte. Foncer le moule. Retirer l'excédent de pâte avec un couteau. Couvrir la pâte de papier d'aluminium ou sulfurisé et remplir de pois secs. Faire cuire 10 minutes. Retirer les pois et le papier d'aluminium. Poursuivre la cuisson 5 minutes. Laisser refroidir.
5. Garniture
Dans une jatte, mélanger la farine, le gingembre, la cassonade et les œufs. Ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger. Verser sur la pâte. Faire cuire environ 25 minutes.
6. Laisser reposer 10 minutes avant de démouler. Servir chaud ou froid avec de la crème fouettée ou liquide.



Tarte campagnarde aux mûres

Préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Portions : 6 à 8

2 tasses de farine
1 cuil. à café de levure
2 cuil. à soupe de sucre
2 cuil. à soupe de préparation pour crème anglaise
250 g de beurre froid en morceaux
1 œuf légèrement battu
1/4 de tasse d'eau
1 cuil. à soupe (de sucre
1 œuf légèrement battu pour badigeonner

Garniture
2 x 425 g de mûres fraîches
3/4 de tasse (de sucre
1 cuil. à café de zeste d'orange râpé finement
1/4 de tasse de Maïzena

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule à tarte de 23 cm.
2. Mélanger au robot la farine, la levure, le sucre, la préparation pour crème anglaise. Ajouter le beurre aux ingrédients secs jusqu'à l'obtention d'une consistance fine et granuleuse. Dans l'appareil en marche, ajouter l'œuf et progressivement l'eau jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Rajouter un peu d'eau au besoin. Déposer sur une surface légèrement farinée et pétrir 2 minutes. Envelopper dans une feuille plastique et laisser reposer au réfrigérateur 15 minutes.
3. Abaisser les 2/3 de la pâte. Foncer le moule. Y verser le mélange de Maïzena, de sucre et de zeste d'orange. Couvrir de mûres. Abaisser le reste de la pâte en un cercle assez grand pour couvrir le dessus de la tarte. Badigeonner le bord avec l'œuf battu. Retirer l'excédent de pâte. Souder les abaisses avec une fourchette. Saupoudrer de sucre. Faire cuire 35 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante. Laisser reposer 5 minutes. Servir chaud ou froid accompagné de crème fouettée ou de crème glacée.

Variante
Vous pouvez remplacer les mûres par des framboises fraîches ou décongelées et égouttées.



Tarte campagnarde aux mûres (à droite), tarte aux noix de macadam (à gauche).

Les poudings cuits à la vapeur

Découvrez le charme des poudings. Chauds, ils sauront se faire apprécier au cours des journées fraîches d'automne et pendant l'hiver. L'été, les poudings au citron ou à l'ananas vous séduiront accompagnés de crème glacée et de fruits frais. À défaut d'un moule à pouding pour la cuisson, un « cul-de-poule » (récipient en acier inoxydable) convient parfaitement.

Pouding au chocolat, sauce moka

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 1 heure 25
Portions : 6

2 1/4 tasses de farine
1 cuil. à café de levure
1/4 de tasse de cacao
1/4 de cuil. à café de bicarbonate de soude
150 g de beurre
1/2 tasse de sucre
1/4 de tasse de cassonade
90 g de chocolat noir, haché (3 carrés)
1 cuil. à café d'essence de vanille
2 œufs légèrement battus
3/4 de tasse de babeurre

Sauce moka
50 g de beurre
1 1/2 tasse de crème fraîche
150 g de chocolat noir haché (5 carrés)
1 cuil. à soupe de café instantané

1. Beurrer un moule à pouding d'une capacité de 8 tasses (2 l). Chemiser de papier sulfurisé. Beurrer des deux côtés une grande feuille de papier sulfurisé. Déposer celle-ci sur un papier d'aluminium de mêmes dimensions. Mettre de côté.
2. Dans une terrine, tamiser la farine, la levure, le cacao et le bicarbonate de soude. Faire un puits au centre. Dans une casserole, faire fondre le beurre, le sucre, la cassonade, le chocolat et l'essence de vanille. Ajouter le mélange de beurre, les œufs battus et le babeurre aux ingrédients secs. Mélanger doucement à la cuillère de bois.
3. Verser dans le moule.



Pouding au chocolat, sauce moka

Couvrir avec le papier sulfurisé et la feuille d'aluminium, le côté beurré tourné vers le bas. Déposer le couvercle par dessus et fixer les attaches. À défaut de couvercle, recouvrir le tout d'un torchon propre attaché au rebord du moule par une ficelle. Nouer les coins ensemble pour mieux le soulever.

4. Déposer dans une grande casserole. Verser de l'eau bouillante jusqu'à la moitié du pouding. Porter à ébullition, couvrir et faire cuire au bain-marie 1 heure 15, en rajoutant de l'eau au besoin. Lorsque le pouding est cuit, retirer papier et torchon et renverser dans une assiette. Servir chaud avec la sauce moka.

5. Sauce moka
Mélanger le beurre, le chocolat, la crème et le café. Faire cuire à feu doux, tout en remuant jusqu'à consistance lisse. Retirer du feu et servir.

Note : Le pouding et la sauce se réchauffent facilement au four à micro-ondes. Bien couverts, ils peuvent se conserver quelques jours au réfrigérateur

Pouding britannique, sauce au citron

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 1 heure 30
Portions : 6

125 g de beurre
3/4 de tasse de sucre
2 œufs légèrement battus
2 cuil. à café de zeste d'orange râpé finement
1/2 tasse de fruits confits (cerises, raisins secs, etc.)
1 1/2 tasse de farine
1 1/2 cuil. à café de levure
1/4 de tasse de lait
1/4 de tasse de jus d'orange

Sauce au citron
1 tasse de jus d'orange
1/2 tasse de jus de citron
2 cuil. à café de zeste d'orange râpé finement
1 cuil. à soupe de zeste de citron râpé finement
1 cuil. à soupe de farine
1 tasse d'eau
1 cuil. à café de beurre
1 jaune d'œuf

1. Beurrer un moule à pouding d'une capacité de 6 tasses (1,5 l). Chemiser de papier sulfurisé. Beurrer des deux côtés une grande feuille de papier sulfurisé. Déposer celle-ci sur un papier d'aluminium de mêmes dimensions. Réserver.

2. Dans une grande jatte, battre, au fouet ou au robot culinaire, le beurre en crème avec le sucre. Verser progressivement les œufs tout en continuant à battre.

3. Ajouter le zeste et les fruits confits. Tamiser ensemble la farine et la levure. Incorporer au mélange de fruits en alternance avec les liquides. Mélanger avec précaution à la cuillère de bois.

4. Verser dans le moule. Couvrir avec le papier sulfurisé et la feuille d'aluminium, le côté beurré tourné vers le bas. Déposer le couvercle par-dessus et fixer les attaches. À défaut de couvercle, recouvrir le tout d'un torchon propre attaché au rebord du moule par une ficelle. Nouer les coins ensemble pour mieux le soulever.

5. Déposer dans une grande casserole. Verser de l'eau bouillante jusqu'à la moitié du pouding. Porter à ébullition, couvrir et faire cuire 1 heure 30 au bain-marie, en rajoutant de l'eau au besoin. Lorsque le pouding est cuit, laisser reposer quelques minutes avant de découvrir. Renverser et servir chaud avec la sauce au citron.

6. Sauce au citron
Dans une petite casserole, mélanger les jus d'orange et de citron avec les zestes. Dans une jatte, mélanger la farine à suffisamment d'eau pour former une pâte. Verser le reste de l'eau dans la casserole et porter à ébullition. Ajouter la pâte et remuer jusqu'à épaississement. Incorporer le beurre. Retirer la casserole du feu et laisser tiédir. Incorporer le jaune d'œuf tout en continuant à



Pouding britannique, sauce au citron

battre. Filtrer le cas échéant dans une saucière de service.

Note
Ce pouding est délicieux également réchauffé au four à micro-ondes ou au bain-marie..

Conseil du chef
Les poudings sont des entremets d'une grande valeur nutritive parce qu'ils sont composés d'aliments très intéressants au point de vue hygiénique et alimentaire : lait, œufs, beurre, raisins secs ou confits, etc. Pensez-y lorsque vous composez vos repas de fête ou même de tous les jours !

Pouding à la citrouille

Préparation : 35 minutes
Temps de cuisson : 1 heure 45
Portions : 6 à 8

2 tasses de farine
2 cuil. à café de levure
1/2 cuil. à café d'épices mélangées
125 g de beurre
1/2 tasse de cassonade
1/4 de tasse de smélasse
2 œufs légèrement battus
1/4 de tasse de lait
1/2 tasse de citrouille (en conserve ou cuite et en purée)

Crème anglaise
7 jaunes d'œufs
1 1/2 tasse de sucre
2 tasses de lait très chaud
1/2 cuil. à café d'essence de vanille

1. Beurrer un moule à pouding d'une capacité de 8 tasses (2 l). Chemiser de papier sulfurisé. Beurrer des deux côtés une grande feuille de papier sulfurisé. Déposer celle-ci sur un papier d'aluminium de mêmes dimensions. Réserver.
2. Dans une grande jatte, tamiser la farine, la levure et les épices. Dans une casserole, dissoudre ensemble le beurre, la cassonade et la mélasse raffinée. Retirer du feu. Ajouter le mélange de beurre, les œufs et le lait aux ingrédients secs. Mélanger à la cuillère de bois. Incorporer la citrouille.
3. Verser dans le moule. Couvrir avec le papier sulfurisé et la feuille d'aluminium, le côté beurré tourné vers le bas. Déposer le couvercle par dessus et fixer les attaches. À défaut de couvercle, recouvrir le tout d'un torchon propre attaché au rebord du moule par une ficelle. Nouer les coins du linge ensemble pour mieux le soulever.
4. Déposer dans une grande casserole. Verser de l'eau bouillante jusqu'à la moitié du pouding. Porter à ébullition, couvrir et faire cuire 1 heure 45 au bain-marie, en rajoutant de l'eau au besoin. Renverser et servir tiède ou froid avec la crème anglaise.
5. Crème anglaise
Retirer du feu les jaunes d'œufs et le sucre fortement chauffés au bain-marie et fouetter jusqu'à ce que le mélange ait blanchi. Ajouter l'essence de vanille au lait. Tout en fouettant, incorporer progressivement le lait chaud. Déposer le bain-marie dans de l'eau frémissante et faire cuire en remuant à la cuillère de bois jusqu'à ce que la crème nappe le dos d'une cuillère. Si on utilise un thermomètre à confiserie, il devra indiquer 80 °C.

Pouding au citron (à gauche), pouding à la citrouille (à droite)



Pouding au citron

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 1 heure
Portions : 4 à 6



90 g de beurre
1/3 de tasse de sucre
2 œufs légèrement battus
1 cuil. à café d'essence de vanille
1 1/2 cuil. à soupe de zeste de citron râpé finement
1 tasse de farine tamisée
1 cuil. à café de levure tamisée
1/4 de tasse de lait

1. Beurrer un moule à pouding d'une contenance de 4 tasses (1 l). Chemiser de papier sulfurisé. Beurrer des deux côtés une grande feuille de papier sulfurisé. Déposer celle-ci sur un papier d'aluminium de mêmes dimensions. Mettre de côté.
2. Dans une grande jatte, battre le beurre en crème. Ajouter progressivement les œufs tout en continuant à battre. Mélanger avec soin et mettre aussi l'essence de vanille et le zeste.
3. Incorporer la farine et la levure en alternance avec le lait.
4. Verser dans le moule. Couvrir avec le papier sulfurisé et la feuille d'aluminium, le côté beurré tourné vers le bas. Déposer le couvercle par-dessus et fixer les attaches. À défaut de couvercle, recouvrir le tout d'un torchon propre attaché au rebord du moule par une ficelle. Nouer les coins du linge ensemble pour mieux le soulever.
5. Déposer dans une grande casserole. Verser de l'eau bouillante jusqu'à la moitié du pouding. Porter à ébullition, couvrir et faire cuire au bain-marie 1 heure, en rajoutant de l'eau au besoin. Renverser et servir chaud ou froid.

Note :
On peut accompagner ce pouding d'une crème fouettée, d'une crème anglaise ou d'une glace à la vanille.



1. Beurrer le moule à pouding. Chemiser de papier sulfurisé.



2. Parer le suif en retirant la membrane qui le recouvre, ou l'acheter prêt à utiliser.

Le « Christmas pudding » classique

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 7 heures
Portions : 12 à 16

375 g de suif de bœuf, haché finement
6 tasses de chapelure fraîche (16 à 17 tranches écrasées)
720 g de raisins secs
250 g de raisins de Corinthe
235 g de zeste confits hachés
8 œufs légèrement battus
2/3 de tasse de cognac ou de brandy
Cognac ou brandy pour flamber

1. Beurrer un moule à pouding d'une contenance de 7 tasses (1,75 l). Chemiser de papier sulfurisé. Beurrer des deux côtés une grande feuille de papier sulfurisé. Déposer celle-ci sur un papier d'aluminium de mêmes dimensions. Réserver.
2. Dans une très grande terrine, mélanger le suif, la chapelure, les raisins et les zestes confits.
3. Ajouter les œufs et bien mélanger. Ajouter progressivement l'alcool et mélanger.
4. Verser dans le moule. Couvrir avec le papier sulfurisé et la feuille d'aluminium, le côté beurré tourné vers le bas. Déposer le couvercle par-dessus et fixer les attaches. À défaut de couvercle, recouvrir le tout d'un torchon propre attaché au rebord du moule par une ficelle. Nouer les coins ensemble pour mieux le soulever.
5. Déposer dans une grande casserole. Verser de l'eau bouillante jusqu'à la moitié du pouding. Porter à ébullition, couvrir et faire cuire au bain-marie 7 heures, en rajoutant de l'eau au besoin. Retirer de la casserole. Laisser refroidir et couvrir de nouveau. Le cake aux fruits se conserve jusqu'à 3 mois dans un endroit frais et sec. Lorsqu'il fait chaud, il est préférable de le garder au réfrigérateur.
6. Avant de servir, mettre de nouveau au four pendant 2 heures (voir ci-dessus). Démouler dans un plat de service résistant à la chaleur. Chauffer rapidement un peu de cognac ou de brandy. Verser tout autour du pouding et flamber. Servir avec une sauce au choix.

Note :
On peut conserver ce pouding plusieurs jours. Le mettre au frais et au sec, couvert d'une feuille d'aluminium ou de plastique.

« Christmas pudding » classique



3. Ajouter les œufs au mélange de suif et de fruits confits.



4 . À défaut d'un couvercle comme celui-ci, utiliser un torchon propre et l'attacher par une



Pouding aux raisins secs

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 1 heure
Portions : 4 à 6

125 g de beurre
1/2 tasse de sucre
2 œufs, blancs et jaunes séparés
2 cuil. à café de zeste de citron râpé finement
1 tasse de farine tamisée
1 cuil. à café de levure tamisée
2 cuil. à soupe de jus de citron
3/4 de tasse de raisins secs

1. Beurrer un moule à pouding d'une contenance de 4 tasses (1 l). Chemiser de papier sulfurisé. Beurrer des deux côtés une grande feuille de papier sulfurisé. Déposer celle-ci sur un papier d'aluminium de mêmes dimensions. Réserver.
2. Dans une grande jatte, battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter progressivement les jaunes d'œufs tout en continuant à battre. Ajouter le zeste de citron et bien mélanger.
3. Incorporer la farine, la levure, le jus de citron et les raisins. Mélanger jusqu'à ce que le tout soit presque lisse. Fouetter les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporer à la préparation précédente.
4. Verser dans le moule. Couvrir avec le papier sulfurisé et la feuille d'aluminium, le côté beurré tourné vers le bas. Déposer le couvercle par-dessus et fixer les attaches. À défaut de couvercle, recouvrir le tout d'un torchon propre attaché au rebord du moule par une ficelle. Nouer les coins ensemble pour mieux le soulever.
5. Déposer dans une grande casserole. Verser de l'eau bouillante jusqu'à la moitié du pouding. Porter à ébullition, couvrir et faire cuire au bain-marie 1 heure, en rajoutant de l'eau au besoin. Renverser et servir tiède avec une sauce au choix.



Pouding à l'orange et au gingembre

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 1 heure 15
Portions : 4 à 6

125 g de beurre
1/2 tasse de sucre
2 œufs, blancs et jaunes séparés
2 cuil. à café de zeste d'orange râpé
1 tasse de farine tamisée
1 cuil. à café de levure tamisée
2 cuil. à soupe de jus d'orange
2 cuil. à soupe de gingembre confit haché (facultatif)

1. Beurrer un moule à pouding d'une contenance de 4 tasses (1 l). Chemiser de papier sulfurisé. Beurrer des deux côtés une grande feuille de papier sulfurisé. Déposer celle-ci sur un papier d'aluminium de mêmes dimensions. Réserver.
2. Dans une terrine, battre au fouet ou au robot culinaire le beurre en crème avec le sucre. Ajouter progressivement les jaunes d'œufs tout en continuant à battre. Verser le zeste et bien mélanger.
3. Incorporer la farine, la levure, le jus d'orange et le gingembre. Remuer jusqu'à obtenir une consistance presque lisse. Dans un grand bol, fouetter les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporer au mélange précédent.
4. Verser dans le moule. Couvrir avec le papier sulfurisé et la feuille d'aluminium, le côté beurré tourné vers le bas. Déposer le couvercle par-dessus et fixer les attaches. À défaut de couvercle, recouvrir le tout d'un torchon propre attaché au rebord du moule par une ficelle. Nouer les coins ensemble pour mieux le soulever.
5. Déposer dans une grande casserole. Verser de l'eau bouillante jusqu'à la moitié du pouding. Porter à ébullition, couvrir et faire cuire 1 heure 15 au bain-marie en rajoutant de l'eau au besoin. Laisser refroidir pour démouler. Servir tiède avec de la crème anglaise. Garnir de zeste d'orange et de gingembre confit.

Note :
On peut remplacer la crème anglaise par de la crème Chantilly disposée à l'aide d'une poche à douille.



Pouding à l'orange et au gingembre (en haut), pouding aux raisins secs (en bas)

Pouding à la marmelade et au gingembre

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 1 heure 30
Portions : 6

90 g de beurre
1/2 tasse de sucre
2 œufs légèrement battus
2 cuil. à soupe de marmelade
1 1/2 tasse de farine
1 1/2 cuil. à café de levure
1 cuil. à café de gingembre moulu
1/3 de tasse de babeurre

Sirop
1/3 de tasse de marmelade
1 cuil. à soupe de cassonade
1 cuil. à soupe de sucre
1 tasse d'eau

1. Beurrer un moule à pouding d'une contenance de 6 tasses (1,5 l). Chemiser de papier sulfurisé. Beurrer des deux côtés une grande feuille de papier sulfurisé. Déposer celle-ci sur un papier d'aluminium de mêmes dimensions. Réserver.
2. Dans une grande jatte, battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter progressivement les œufs tout en continuant à battre. Incorporer la marmelade et bien mélanger.
3. Tamiser la farine, la levure et le gingembre ensemble. Les incorporer au mélange précédent en alternance avec le babeurre. Mélanger avec précaution.
4. Verser dans le moule. Couvrir avec le papier sulfurisé et la feuille d'aluminium, le côté beurré tourné vers le bas. Déposer le couvercle par-dessus et fixer les attaches. À défaut de couvercle, recouvrir le tout d'un torchon propre attaché au rebord du moule par une ficelle. Nouer les coins ensemble pour le soulever plus facilement.
5. Déposer dans une grande casserole. Verser de l'eau bouillante jusqu'à la moitié du pouding. Porter à ébullition, couvrir et faire cuire 1 heure 30 au bain-marie en rajoutant de l'eau au besoin. Renverser et verser le sirop sur le pouding encore chaud. Servir tiède avec de la crème Chantilly ou de la crème anglaise.
6. Sirop
Mélanger tous les ingrédients du sirop dans une casserole. Faire cuire à feu doux en remuant jusqu'à ébullition. Laisser mijoter 10 minutes sans remuer.

Note : Pour une occasion spéciale, ajoutez 1 cuil. à soupe de cognac ou de Grand Marnier à la crème anglaise.

Plum-pudding

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 1 heure 10
Portions : 4

1/3 de tasse de tapioca à cuisson rapide
1 tasse de lait
1/3 de tasse de sucre
25 g de beurre
1 cuil. à soupe de miel
1 cuil. à café de zeste d'orange râpé finement
1 tasse de chapelure de pain frais (2 à 3 tranches écrasées)
3/4 de tasse de raisins secs
Longs zestes d'orange pour décorer

Crème anglaise
7 jaunes d'œufs
1 1/2 tasse de sucre
2 tasses de lait très chaud
1/2 cuil. à café d'essence de vanille

1. Beurrer 4 moules allant au four et ayant une contenance de 1/2 tasse (125 ml) chacun. Beurrer des deux côtés 4 petites feuilles de papier sulfurisé. Déposer sur 4 papiers d'aluminium de mêmes dimensions. Réserver.
2. Dans une jatte, mélanger le tapioca, le lait et les autres ingrédients. Verser dans les moules. Couvrir chacun avec la feuille d'aluminium et le papier sulfurisé, le côté beurré tourné vers le bas. Recouvrir d'un torchon propre attaché au rebord du moule par une ficelle. Nouer ensemble les coins de chaque torchon pour mieux soulever.
2. Déposer dans une grande casserole. Verser de l'eau bouillante jusqu'à la moitié des poudings. Porter à ébullition, couvrir et faire cuire au bain-marie 1 heure en rajoutant de l'eau au besoin. Retirer les poudings avec des pinces. Démouler et servir avec la crème anglaise. Garnir de zeste d'orange.
3. Crème anglaise
Retirer du feu les jaunes d'œufs et le sucre fortement chauffés au bain-marie et fouetter jusqu'à ce que le mélange ait blanchi. Ajouter l'essence de vanille au lait. Tout en fouettant, incorporer progressivement le lait chaud. Déposer le bain-marie dans de l'eau frémissante et faire cuire en remuant à la cuillère de bois jusqu'à ce que la crème nappe le dos de la cuillère. Si on utilise un thermomètre à confiserie, il devra indiquer 80 °C.

Note :
Si on emploie du pain brioché, la préparation est beaucoup plus fine et beaucoup plus agréable.

Pouding à la marmelade et au gingembre (en haut), Plum-pudding, (en bas)



Pouding vapeur aux figues, sauce au brandy

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 1 heure 30
Portions : 8



2 1/4 tasses de farine
1 1/2 cuil. à café de levure
2 cuil. à café d'épices mélangées
1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
1/4 de tasse de lait en poudre
150 g de beurre
3/4 de tasse de cassonade
1 tasse de figues séchées hachées
3/4 de tasse d'eau
2 œufs légèrement battus

Sauce au brandy
2 1/2 tasses de crème anglaise (voir recette page 32)
1 1/4 de tasse de crème fraîche
1/4 de tasse de brandy

1. Beurrer un moule à pouding d'une contenance de 8 tasses (2 l). Chemiser de papier sulfurisé. Beurrer des deux côtés une grande feuille de papier sulfurisé. Déposer celle-ci sur un papier d'aluminium de mêmes dimensions. Réserver.
2. Dans une grande jatte, tamiser la farine, la levure, les épices, le bicarbonate de soude et le lait en poudre. Faire un puits au centre. Dans une casserole, mélanger le beurre, la cassonade, les figues et l'eau. Faire cuire à feu doux, en remuant, jusqu'à ce que le beurre et le sucre soient fondus.
3. Verser au centre des ingrédients secs avec les œufs battus. Mélanger avec précaution à la cuillère de bois.
4. Verser dans le moule. Couvrir avec le papier sulfurisé et la feuille d'aluminium, le côté beurré tourné vers le bas. Déposer le couvercle par-dessus et fixer les attaches. À défaut de couvercle, recouvrir le tout d'un torchon propre attaché au rebord du moule par une ficelle. Nouer les coins ensemble pour mieux le soulever.
5. Déposer dans une grande casserole. Verser de l'eau bouillante jusqu'à la moitié du pouding. Porter à ébullition, couvrir et faire cuire 1 heure 30 au bain-marie en rajoutant de l'eau au besoin. Démouler et servir avec la sauce au brandy chaude.
6. Sauce au brandy
Mélanger tous les ingrédients dans une casserole. Faire cuire à feu doux, en remuant, jusqu'à ce que la sauce soit chaude. Ne pas laisser bouillir.



1. Déposer le papier sulfurisé, une fois beurré, sur la feuille d'aluminium. Mettre de côté.



2. Faire cuire à feu doux, tout en remuant, jusqu'à ce que le beurre et le sucre soient fondus.



Pouding vapeur aux figues, sauce au brandy



3. Nouer les coins du torchon pour pouvoir soulever plus facilement.



4. Verser de l'eau bouillante jusqu'à la moitié du pouding.

Les poudings cuits au four

Il existe des desserts tout simples mais succulents qui se dégustent très bien en toute saison. L'ananas et la noix de coco donnent une saveur tropicale au pouding renversé à l'ananas. La sauce à la confiture s'harmonise délicatement avec les fruits des mini-charlottes aux pommes. Familiales, simples et économiques, ces recettes de tous les jours valent la peine d'être conservées à portée de la main.

Pouding renversé à l'ananas

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Portions : 8

10 g de beurre fondu
2 cuil. à soupe de noix de coco râpée
1/4 de tasse de cassonade
400 g d'ananas coupés
90 g de beurre
1/2 tasse de sucre
2 œufs légèrement battus
1 cuil. à café d'essence de vanille
1 tasse de farine
1 cuil. à café de levure
1/3 de tasse de lait de coco ou de lait

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule à cheminée de 20 cm. Saupoudrer le fond de noix de coco et de cassonade. Couper les tranches d'ananas en deux et les disposer sur la cassonade.
2. Dans une grande jatte, battre le beurre en crème avec le sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Ajouter progressivement les œufs tout en continuant à battre. Incorporer l'essence de vanille et bien mélanger.
3. Tamiser la farine et la levure. Les ajouter au mélange précédent, en alternance avec le lait de coco. Remuer avec précaution.
4. Verser dans le moule. Égaliser la surface avec une spatule. Faire cuire

Pouding renversé à l'ananas (en haut), pouding au caramel écossais (en bas)



45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent, piqué dans la pâte, en ressorte propre. Laisser reposer 5 minutes avant de démouler.

Note :
Ce pouding est délicieux tiède ou froid et accompagné de crème Chantilly ou de crème glacée.

Pouding au caramel écossais

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Portions : 6

90 g de beurre
1 tasse de cassonade
1 1/2 tasse de farine
1 1/2 cuil. à café de levure
1 cuil. à café d'épices mélangées
3/4 de tasse de lait
60 g de beurre en supplément
1/2 tasse de sucre
1 1/4 de tasse d'eau

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer 6 moules allant au four, d'une contenance de 1 tasse (250 ml) chacun.
2. Dans une grande jatte, battre le beurre en crème avec la cassonade jusqu'à consistance légère et crémeuse. Tamiser la farine, la levure et les épices. Les incorporer au mélange précédent, en alternance avec le lait. Réserver.
3. Dans une casserole, verser le beurre, le sucre et 1/4 de tasse (60 ml) d'eau. Faire cuire à feu doux, en remuant, jusqu'à dissolution complète du sucre. Porter à ébullition. Réduire la température et laisser mijoter jusqu'à ce que la préparation soit bien dorée. Retirer du feu. Incorporer avec précaution le reste de l'eau. Faire cuire à feu doux, en remuant, jusqu'à consistance lisse ou jusqu'à ce que le thermomètre atteigne 95 °C. Laisser tiédir.
4. Répartir au fond des moules. Étaler la pâte en quantité égale dans chacun des moules. Déposer sur une plaque. Faire cuire au four 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent, piqué dans la pâte, en ressorte propre. Détacher le pouding en glissant la lame d'un couteau entre la masse et le moule. Renverser et servir.

Note :
Pour faire un gros pouding, verser le mélange dans un plat huilé de 1 l de capacité. Recouvrez d'une couche de sucre fondu. Placez le tout au four et laissez-le 35 à 40 minutes à 180 °C.

Pouding meringué au riz et aux myrtilles

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Portions : 4

1 tasse de riz blanc à grain court
3 1/2 tasses de lait
6 cuil. à soupe de sucre
1 cuil. à café d'essence de vanille
2 œufs, blancs et jaunes séparés
1/2 de tasse de confiture de myrtilles chaude
1 tasse de myrtilles fraîches ou surgelées
1 cuil. à soupe de sucre

1. Préchauffer le four à 180 °C. Dans une casserole, mélanger le riz, le lait, l'essence de vanille et le sucre. Porter à ébullition. Couvrir et faire cuire à feu doux.
2. Faire mijoter le riz jusqu'à ce qu'il soit tendre et crémeux (environ 12 minutes). Retirer du feu. Laisser couvert jusqu'à absorbtion complète du lait (environ 10 minutes). Rajouter un peu de lait au besoin. Incorporer les jaunes d'œufs.
3. Étendre la confiture et les myrtilles dans le fond d'un plat beurré allant au four, d'une contenance de 6 tasses. Y verser le mélange de riz.
4. Fouetter au batteur électrique les blancs d'œufs en neige molle. Ajouter progressivement le sucre tout en continuant à battre jusqu'à ce que la neige soit ferme et lustrée. Étendre sur le riz. Faire cuire 10 minutes environ jusqu'à ce que la meringue soit dorée.



Pouding meringué au riz et aux myrtilles

Pouding forêt-noire

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Portions : 6

850 g de cerises fraîches ou en conserve, dénoyautées et égouttées
3/4 de tasse de farine
2 cuil. à soupe de cacao
1 pincée de sel
3 œufs
1/3 de tasse de sucre
2 tasses de lait chaud
1 cuil. à soupe de kirsch

1. Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer un moule rond de 20 cm.
2. Y déposer les cerises. Tamiser la farine, le cacao et le sel. Dans une jatte, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le tout soit crémeux. Incorporer le mélange de farine. Ajouter le lait et le kirsch. Battre jusqu'à consistance lisse. Verser sur les cerises.
3. Faire cuire 25 minutes environ jusqu'à ce que le pouding soit doré.

Note :
Ce pouding est délicieux accompagné d'une crème fouettée légèrement vanillée.



Pouding renversé aux pêches

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Portions : 6

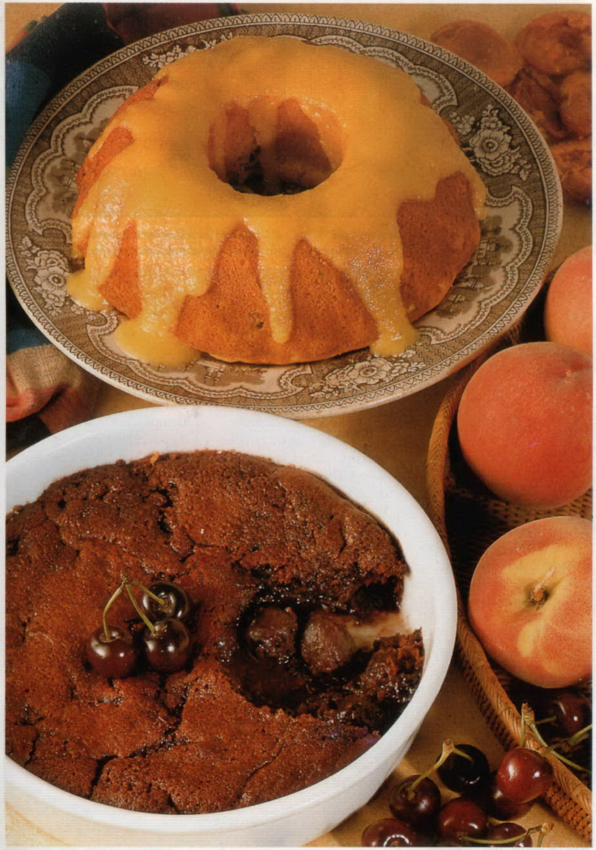
2 tasses de farine
2 cuil. à café de levure
1/2 tasse de beurre
1/2 tasse de sucre
100 g de pâte d'amande
2 cuil. à soupe de confiture de pêches ou d'abricots
2 cuil. à soupe d'eau-de-vie de pêches ou de jus d'orange
150 g de pêches ou d'abricots déshydratés, hachés
1/2 tasse de nectar de pêches
2 œufs légèrement battus

Sauce aux pêches
400 ml de pêches en moitiés avec leur sirop
1 à 2 cuil. à soupe d'eau-de-vie de pêches (facultatif)

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule à cheminée de 20 cm.
2. Dans une grande jatte, tamiser la farine et la levure. Dans une casserole, mélanger le beurre, le sucre, la pâte d'amande, la confiture, l'eau-de-vie, les pêches déshydratées et le nectar de pêches. Faire cuire à feu doux, en remuant, jusqu'à consistance lisse. Retirer du feu.
3. Ajouter le tout au mélange de farine ainsi que les œufs. Mélanger avec précaution à la cuillère de bois. Verser dans le moule. Égaliser la surface. Faire cuire 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent, piqué dans la pâte, en ressorte propre. Laisser reposer 10 minutes avant de démouler. Servir chaud avec la sauce aux pêches.
4. Sauce aux pêches
Réduire les pêches et leur jus en purée. Verser dans une petite casserole. Ajouter l'eau-de-vie. Tout en remuant, faire cuire 2 minutes à feu doux ou jusqu'à ce que la sauce soit chaude.

Note :
Cette recette peut varier à l'infini. D'autres fruits séchés peuvent remplacer les pêches ou les abricots. Quant à la sauce, vous pouvez utiliser des abricots, des poires ou des cerises en conserve. Ce pouding se sert chaud ou froid avec de la crème glacée ou du yaourt à la vanille ou aux pêches.

Pouding renversé aux pêches (en haut), pouding forêt-noire (en bas).





1. Découper de petits cercles et d'autres plus grands dans les tranches de pain.



2. Appuyer les bâtonnets de pain sur les côtés du moule en les faisant se chevaucher.

Mini-charlottes aux pommes

Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Portions : 6

5 pommes à cuire (reinettes, boskoop, etc.), épépinées, épluchées, coupées fin
1 tasse d'eau
2 cuil. à soupe de cassonade
1/4 de cuil. à café de cannelle
Environ 1 pain coupé sans la croûte
100 g de beurre fondu

Sauce à la confiture
1 tasse de confiture de fraises
1 tasse d'eau
1 cuil. à café de zeste de citron râpé
1/2 tasse de sucre

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer 6 petits moules allant au four, d'une contenance de 1 tasse (250 ml) chacun. Dans une casserole, mélanger les pommes, l'eau, la cassonade et la cannelle. Faire cuire jusqu'à l'obtention d'une compote épaisse. Laisser refroidir.
2. À l'aide de deux découpoirs ou de deux verres, découper de petits cercles et d'autres plus grands dans les tranches de pain. Ces cercle serviront pour les bases et les chapeaux des mini-charlottes. Couper le reste des tranches en bâtonnets de 2 cm de largeur et de la hauteur des moules. À l'aide d'un pinceau, badigeonner un petit cercle de pain de beurre fondu et le déposer dans le fond d'un moule. Badigeonner chaque bâtonnet de beurre et presser sur les côtés du moule, en les faisant se chevaucher les uns sur les autres. Répéter l'opération pour chaque moule.
3. Remplir chacun avec la préparation aux pommes et couvrir d'un cercle de pain trempé dans le beurre fondu. Appuyer doucement pour souder. Déposer les moules sur une plaque et faire cuire 20 minutes. Démouler et servir avec la sauce à la confiture chaude.
4. Sauce à la confiture – Dans une casserole, déposer tous les ingrédients de la sauce. Porter à ébullition et laisser mijoter 15 minutes. Passer au tamis fin et servir chaud.

Les conseils du chef

Pour fouetter des blancs d'œufs, veillez à ce qu'il n'y ait aucune trace de jaune d'œuf et de gras dans le bol, car cela pourrait les empêcher de bien monter.



3. Recouvrir d'un cercle de pain trempé dans le beurre fondu. Appuyer doucement pour souder.



4. Faire mijoter la sauce 15 minutes. Filtrer et servir chaud.



Mini-charlottes aux pommes



Flan au lait

Préparation : 5 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Portions : 4 à 6

3 œufs légèrement battus
1/3 de tasse de sucre
2 tasses de lait
1 cuil. à café d'essence de vanille
1/4 cuil. à café de muscade

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule allant au four, d'une contenance de 4 tasses (1 l).
2. Dans une jatte, fouetter les œufs, le sucre, le lait et l'essence de vanille pendant 2 minutes. Passer la préparation dans un tamis au dessus du plat beurré. Saupoudrer de muscade.
3. Déposer le flan dans un récipient pouvant servir de bain-marie. Verser suffisamment d'eau chaude pour atteindre la moitié du flan. Faire cuire au bain-marie 30 minutes environ jusqu'à ce que le flan prenne. Retirer immédiatement du bain-marie.

Note :
Le cas échéant, on ajoutera 1/2 cuil. à café (2 ml) de zeste d'orange ou de citron.

Pouding double chocolat, sauce au rhum

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 1 heure 30
Portions : 4 à 6

90 g de beurre
1/2 tasse de cassonade
3 œufs, jaunes et blancs séparés
1 cuil. à café d'essence de vanille
Le zeste d' 1 orange, râpé
1/4 de tasse de lait
1/4 de tasse de jus d'orange
1 tasse de farine
1 cuil. à café de levure
1/4 de tasse de cacao
1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude

Sauce au rhum
2 cuil. à soupe de cassonade
2 cuil. à soupe de cacao
2 cuil. à soupe de rhum
30 g de beurre
1/2 tasse de crème fraîche

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule d'une contenance de 4 tasses (1 l). Dans une grande jatte, battre le beurre en crème avec la moitié de la cassonade jusqu'à consistance légère et crémeuse. Verser un à un les jaunes d'œufs tout en continuant à battre. Ajouter l'essence de vanille, le zeste et bien mélanger.
2. Dans une jatte, mélanger le lait et le jus d'orange. Tamiser la farine, la levure, le cacao et le bicarbonate de soude. Incorporer au mélange de beurre, en alternance avec les liquides.
3. Fouetter les blancs d'œufs en neige ferme. Ce faisant, ajouter progressivement le reste du sucre. Incorporer au mélange précédent. Verser dans le moule et couvrir d'une feuille de papier sulfurisé beurré des deux côtés, puis d'une feuille d'aluminium de mêmes dimensions. Les attacher sous le rebord du moule avec une ficelle.
4. Déposer le moule dans un récipient pouvant servir de bain-marie. Ajouter suffisamment d'eau pour atteindre la moitié du pouding. Faire cuire 1 heure 15 au bain-marie. Démouler et servir chaud avec la sauce au rhum.
5. Sauce au rhum
Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients sauf la crème. Faire cuire à feu doux, en remuant, jusqu'à ce que le tout soit lisse. Faire mijoter 2 minutes et incorporer la crème.

Note :
On peut, en outre, garnir avec un peu de crème Chantilly disposée à l'aide d'une poche à douille.

Flan au lait (en haut), pouding double chocolat, sauce au rhum (en bas)

Pouding renversé au rhum et aux raisins secs

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 25 minutes
Portions : 6

125 g de beurre
1/2 tasse de sucre
2 œufs légèrement battus
1/2 cuil. à café d'essence de vanille
1 1/2 tasse de farine
1 1/2 cuil. à café de levure
1 cuil. à soupe de cacao
1/3 de tasse de raisins secs
2 cuil. à soupe de lait
1 cuil. à soupe de rhum
2/3 de tasse de cassonade
1 tasse d'eau bouillante
2 cuil. à soupe de rhum

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer 6 moules d'une contenance d'1 tasse (250 ml) chacun.
2. Dans une grande jatte, battre au fouet ou au robot culinaire le beurre en crème avec le sucre, jusqu'à consistance légère et crémeuse. Verser progressivement les œufs tout en continuant à battre. Ajouter l'essence de vanille et mélanger. Tamiser la farine, la levure et le cacao. Incorporer au mélange précédent, en alternance avec les raisins secs et le lait mélangé au rhum.
3. Remplir les moules aux 2/3 de cette préparation. Mélanger la cassonade, l'eau bouillante et le rhum. Répartir sur les poudings. Faire cuire 25 minutes. Démouler en passant un couteau autour de chaque pouding. Servir immédiatement.

Pouding aux pommes et aux amandes

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Portions : 4

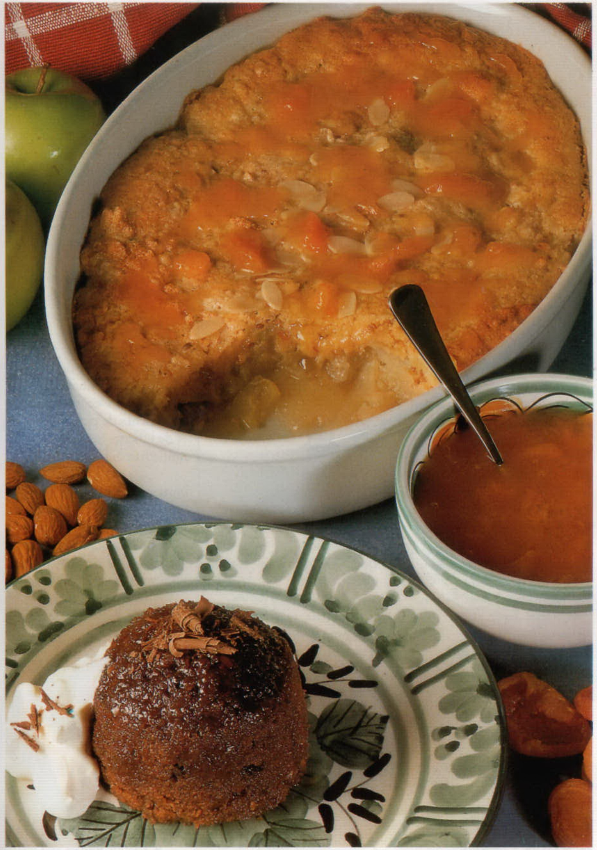
1/4 de tasse de sucre
540 ml de garniture pour tarte aux pommes
90 g de beurre
1/2 tasse de sucre
1 cuil. à café de zeste de citron râpé
1 cuil. à soupe de jus de citron
3 œufs, jaunes et blancs séparés
1/2 tasse de farine
1/2 cuil. à café de levure
1/2 tasse d'amandes effilées

Sauce aux abricots
1 tasse d'eau
3/4 de tasse d'abricots déshydratés, hachés
1/4 de tasse de sucre
2 cuil. à café de farine
Le jus d'1 citron

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un plat allant au four, d'une contenance de 6 tasses (1,5 l). Mélanger 1/4 de tasse (60 ml) de sucre avec la garniture aux pommes. Déposer dans le fond du plat.
2. Dans une jatte, battre le beurre en crème avec le sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Ajouter le zeste et le jus de citron, les jaunes d'œufs, la farine et la levure tamisées ensemble, les amandes et mélanger avec précaution.
3. Fouetter les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporer au mélange précédent. Étendre sur les pommes.
4. Faire cuire 40 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit doré. Servir chaud ou froid avec la sauce aux abricots.
5. Sauce aux abricots
Dans une casserole, mélanger l'eau et les abricots. Porter à ébullition. Laisser mijoter 15 minutes. Ajouter le sucre et remuer. Retirer du feu. Mélanger la farine et le jus de citron et incorporer à la sauce. Remettre sur le feu. Porter à ébullition en remuant sans arrêt. Faire mijoter 5 minutes.

Note :
On peut remplacer les abricots séchés par des abricots frais. Dans ce cas, une ou deux cuillerées d'eau suffisent.

Pouding aux pommes et aux amandes (en haut), pouding renversé au rhum et aux raisins secs (en bas)



Pouding au riz caramélisé

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 1 heure
Portions : 4



1/4 de tasse de riz à grain court
2 œufs légèrement battus
1/4 de tasse de sucre
1/2 tasse de lait en poudre
2 tasses d'eau
1 cuil. à café d'essence de vanille
1/4 de tasse de raisins secs
1 cuil. à café de muscade moulue

1. Préchauffer le four à 160 °C. Beurrer un plat de 20 cm allant au four, d'une capacité de 6 tasses (1,5 l).
2. Dans une casserole moyenne remplie d'eau bouillante, faire cuire le riz jusqu'à ce qu'il soit tendre. Égoutter. Dans une jatte, fouetter les œufs, le sucre, le lait en poudre, l'eau et l'essence de vanille pendant 2 minutes. Incorporer le riz et les raisins secs. Verser dans le plat beurré. Saupoudrer de muscade.
3. Déposer dans un plat profond pouvant servir de bain-marie. Y verser suffisamment d'eau pour atteindre la moitié du pouding. Faire cuire 50 minutes ou jusqu'à ce que le pouding prenne. Retirer du bain-marie. Laisser reposer 5 minutes avant de servir. On peut servir avec de la crème Chantilly.

Note :
On peut accompagner ce pouding d'une crème à la vanille ou d'une gelée de groseille



Le Citron-Limette

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Portions : 6



60 g de beurre
3/4 de tasse de sucre
3 œufs, jaunes et blancs séparés
1 cuil. à café de zeste de citron, râpé finement
1 cuil. à café de zeste de limette râpé finement
1/4 de tasse de jus de citron
1/4 de tasse de jus de limette
1/3 de tasse de farine tamisée
1/4 de cuil. à café de levure tamisée
1 tasse de lait

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un plat allant au four, d'une contenance de 6 tasses (1,5 l). Dans une grande jatte, battre le beurre en crème avec le sucre jusqu'à consistance légère et crémeuse. Verser progressivement les jaunes d'œufs tout en continuant à battre. Ajouter les zestes et mélanger.
2. Incorporer la farine et la levure, en alternance avec le lait. Mélanger avec précaution.
3. Fouetter les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporer au mélange précédent.
4. Verser dans le plat beurré. Déposer dans un récipient peu profond pouvant servir de bain-marie. Verser suffisamment d'eau pour atteindre la moitié du pouding. Faire cuire 40 minutes. Décorer de tranches de citron et de limette. Servir immédiatement.

Note : Vous pouvez varier la saveur de ce pouding en remplaçant la limette par la mandarine, la tangérine, l'orange ou le citron classique pour remplacer le mélange citron-limette que nous proposons dans cette recette.

Pouding au riz caramélisé (en haut), le Citron-limette (en bas).



Croustillants et poudings au pain

Prévus à l'origine pour la récupération du pain rassis, les poudings au pain sont devenus des desserts de choix. On les agrémente parfois de chocolat ou de raisins secs ou on en relève la saveur par du zeste d'agrumes. Profitez de la saison pour confectionner des croustillants car rien n'égale la saveur des fruits frais, lentement mûris au soleil.

Croustillant aux fruits d'été

Préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Portions : 6

1/2 livre de fraises équeutées, coupées en 2
200 g de myrtilles
400 ml de cerises dénoyautées, égouttées
1/2 tasse du jus des cerises
1/2 cuil. à café de farine
3 cuil. à soupe de sucre glace

Garniture
90 g de beurre
1/4 de tasse de mélasse raffinée
2 tasses flocons d'avoine (gruau)

1. Préchauffer le four à 180 °C. Disposer les fraises, les myrtilles et les cerises dans un moule rond de 23 cm. Mélanger la farine avec le jus de cerises jusqu'à ce que la préparation soit lisse. Verser sur les fruits. Saupoudrer de sucre glace. Réserver.

2. Garniture
Dans une casserole, faire fondre à feu doux le beurre et le sirop. Retirer du feu. Incorporer les flocons d'avoine et bien mélanger.

3. Déposer sur les fruits. Faire cuire 15 minutes environ jusqu'à ce que la garniture soit dorée et croquante. Servir très chaud.

Variante :
Ajoutez des amandes coupées à la garniture.



Croustillant aux fruits d'été (en haut), pouding au pain de grand-maman (en bas)



Pouding au pain de grand-maman

Préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 50 minutes
Portions : 4 à 6

6 tranches de pain un peu sec sans la croûte
3/4 de tasse de fruits séchés (raisins secs, abricots, ananas)
1 cuil. à soupe de zeste d'orange râpé
3 cuil. à soupe de sucre
1 cuil. à café d'épices mélangées
2 œufs légèrement battus
1 cuil. à café d'essence de vanille
2 tasses de lait

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un plat de 28 x 18 cm allant au four. Partager les tranches de pain en diagonale. Les superposer dans le plat, en disposant les fruits séchés, le zeste d'orange, le sucre et le mélange d'épices entre chaque couche.
2. Battre les œufs avec l'essence de vanille et le lait. Verser sur le pain. Laisser reposer 5 minutes.
3. Faire cuire 50 minutes ou jusqu'à ce que le pain soit doré.

Pouding au pain et au chocolat

Préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Portions : 6

15 g de beurre
8 tranches de pain aux raisins un peu sec, sans la croûte
150 g de chocolat noir, haché (5 carrés)
3/4 de tasse de crème fraîche
3 œufs légèrement battus
1/2 tasse de sucre
1 tasse de lait
1 cuil. à soupe de rhum

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un plat allant au four, d'une contenance de 6 tasses (1,5 l). Beurrer le pain et le déposer dans le plat, le côté beurré vers le haut. Faire fondre le chocolat dans la crème au bain-marie.
2. Dans une grande jatte, fouetter les œufs avec le sucre. Ajouter le lait et le mélange de chocolat. Bien mélanger. Incorporer le rhum. Verser sur le pain.
3. Déposer le tout dans un plat pouvant servir de bain-marie. Y verser suffisamment d'eau pour atteindre la moitié du pouding. Faire cuire 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent, piqué dans la pâte, en ressorte propre. Servir chaud ou froid.

Pouding Betty aux abricots

Préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes
Portions : 6

850 g d'abricots ou de pêches en moitiés, égouttés
1/3 de tasse du jus des abricots
1/4 de tasse de sucre
2 tasses de chapelure de pain frais (5 à 6 tranches écrasées)
50 g de beurre fondu

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule à tarte de 20 cm. Déposer la moitié des abricots dans le moule.
2. Saupoudrer de la moitié du sucre et de la moitié de la chapelure. Verser la moitié du beurre fondu et du jus en réserve par dessus.
3. Procéder de même avec le reste des ingrédients. Faire cuire 30 minutes. Servir chaud ou froid avec de la crème ou du lait glacé.

Note :
vous pouvez aussi utiliser des abricots frais. Dans ce cas, le jus des fruits se dégagera à la cuisson.

Pouding au pain et au chocolat (en haut), pouding Betty aux abricots (en bas)





Pouding au pain et aux bananes

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Portions : 6

30 g de beurre amolli
6 tranches de pain un peu sec sans la croûte
2 bananes, en cubes de 1 cm
2 cuil. à soupe de cassonade
1 cuil. à soupe de lait en poudre
1 cuil. à soupe de sirop d'érable
3 œufs légèrement battus
3/4 de tasse de crème épaisse
1 tasse de lait
1 cuil. à soupe de cassonade en supplément
1 cuil. à soupe de lait en poudre en supplément

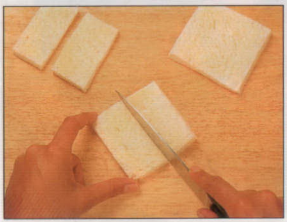
1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un plat rectangulaire de 33 x 23 cm allant au four. Beurrer le pain. Couper 3 tranches en rectangle pour tapisser le fond du plat. Déposer les bananes par dessus.

2. Dans une jatte, mélanger la cassonade, le sirop d'érable, les œufs, la crème et le lait. Fouetter jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Verser sur les bananes.

3. Couper le reste du pain en cubes de 2 cm. Mélanger dans un bol avec la cassonade et le lait en poudre. Verser sur le pouding. Faire cuire 45 minutes jusqu'à ce que la lame d'un couteau, piquée dans la pâte, en ressorte propre. Servir chaud ou froid avec de la crème Chantilly ou de la crème glacée. Ce pouding doit être consommé le jour de sa préparation.

Note :
Remplacez le pain par de la brioche : le pouding sera plus léger et plus savoureux.

Pouding au pain aux bananes



1. Couper 3 tranches de pain beurré en rectangle pour en garnir le fond du plat.



2. Verser le mélange d'œufs sur les bananes.



3. Mélanger les cubes de pain avec la cassonade.



4. Le pouding est prêt lorsqu'un cure-dent ou un couteau, piqués dans la pâte, en ressortent propres.

Pouding au pain et aux framboises

Préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 50 minutes
Portions : 6

30 g de beurre
6 à 8 tranches de pain un peu sec
300 g de framboises décongelées
3 œufs légèrement battus
1/2 tasse de sucre
1 3/4 de tasse de lait
2 cuil. à soupe de liqueur de framboises (facultatif)

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un plat allant au four, d'une contenance de 6 tasses (1,5 l). Beurrer les tranches de pain et les partager en diagonale. Disposer 1/3 du pain, le côté beurré vers le haut, au fond du plat. Couvrir avec la moitié des framboises. Répéter l'opération en terminant par le pain.
2. Fouetter les œufs avec le sucre. Ajouter le lait et bien mélanger. Incorporer la liqueur de framboises. Verser sur le pain.
3. Déposer le tout dans un plat pouvant servir de bain-marie. Verser suffisamment d'eau très chaude dans le plat pour atteindre la moitié du pouding. Faire cuire au four 50 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent, piqué dans la pâte, en ressorte propre. Servir chaud ou froid.

Croustillant aux prunes

Préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Portions : 6

15 prunes dénoyautées
1 tasse de jus de pommes
1 tasse de cassonade
1 cuil. à café de farine
2 cuil. à café de zeste d'orange râpé
1/4 de tasse de jus d'orange

Garniture
1 tasse de muesli
2 cuil. à soupe de farine
40 g de beurre

1. Préchauffer le four à 180 °C. Verser les prunes et le jus de pommes dans une casserole. Faire mijoter 10 minutes, en remuant de temps à autre. Égoutter. Disposer celles-ci dans un plat beurré allant au four.
2. Dans une jatte, mélanger la cassonade, la farine, le cognac, le zeste et le jus d'orange, jusqu'à ce que le tout soit lisse. Verser sur les prunes et remuer.
3. Garniture
Dans une jatte, mélanger le muesli et la farine. Incorporer le beurre fondu et mélanger. Recouvrir les prunes de cette préparation. Faire cuire 15 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit dorée. Servir chaud ou froid avec de la crème fouettée ou de la glace.

Pouding au pain et aux framboises (en haut), croustillant aux prunes (en bas)





Croustillant hawaïen

Préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Portions : 6

800 ml de pêches en moitiés
400 ml d'ananas en morceaux
2 cuil. à soupe de marmelade
1 cuil. à café de rhum

Garniture
1 tasse de chapelure
2 cuil. à soupe de farine tamisée
1/3 de tasse de noix de coco râpée
90 g de beurre
1 cuil. à soupe de miel

1. Préchauffer le four à 180 °C. Égoutter les fruits, mettre de côté 1 tasse (250 ml) de jus. Disposer les fruits dans un plat carré de 20 cm allant au four.
2. Dans une casserole, mélanger le jus en réserve, la marmelade et le rhum. Porter à ébullition. Faire mijoter 5 minutes environ, jusqu'à épaississement. Verser sur les fruits.
3. Garniture
Dans une jatte, mélanger la chapelure, la farine et la noix de coco râpée. Faire fondre le beurre et le miel ensemble. Incorporer aux ingrédients secs. Déposer sur les fruits. Faire cuire 20 minutes ou jusqu'à ce que la garniture soit dorée. Servir chaud ou froid.

Grands-pères aux fruits séchés

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes
Portions : 6

500 g de fruits séchés au choix, hachés
2 tasses d'eau très chaude
1/3 de tasse de cassonade
1/2 cuil. à café de cannelle
1/4 de cuil. à café de gingembre moulu
1/4 de cuil. à café de clou de girofle moulu

Garniture
2 tasses de farine
1 cuil. à soupe de levure
50 g de beurre en morceaux
1 cuil. à soupe de sucre
3/4 de tasse de lait
Lait et cassonade pour badigeonner

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un plat d'une contenance de 6 tasses (1,5 l), allant au four. Faire tremper les fruits séchés dans l'eau très chaude pendant 10 minutes. Bien égoutter. Les mélanger avec la cassonade et les épices. Les placer ensuite dans un plat à four. Couvrir de papier d'aluminium et faire cuire au four pendant la préparation de la garniture.
2. Garniture
Dans une grande jatte, tamiser la farine et la levure. Incorporer le beurre en morceaux et bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance fine et granuleuse. Incorporer le sucre. Ajouter le lait progressivement et mélanger pour former une belle boule ronde. Rajouter du lait au besoin. Déposer sur une surface légèrement farinée et pétrir 2 minutes.
3. Abaisser la pâte à une épaisseur de 1 cm. À l'aide d'un découpoir de 5 cm, découper environ 17 grands-pères. Retirer le plat du four. Disposer les grands-pères sur les fruits. Badigeonner de lait et saupoudrer légèrement de cassonade. Remettre au four et faire cuire 20 minutes. Servir chaud.

Note : La préparation de fruits doit être chaude lorsqu'on y dépose les grands-pères. On peut servir cet entremets avec 1/2 litre de crème anglaise (recette page 13).

Croustillant hawaïen (en haut), grands-pères aux fruits séchés

Pouding Betty aux pêches et aux poires

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Portions : 4 à 6

390 ml de pêches coupées, égouttées
1/4 de tasse du jus des pêches
390 ml de poires en moitiés, égouttées
1/4 de tasse du jus des poires
30 g beurre ramolli
2 tranches de pain blanc sans la croûte
2 tranches de pain de blé entier sans la croûte
1 cuil. à café de cannelle moulue
1/4 de cuil. à café de gingembre moulu
2 cuil. à soupe de cassonade
1/2 tasse d'amandes effilées
1 cuil. à soupe de miel

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un plat rond de 20 cm allant au four, contenance de 4 tasses (1 l).
2. Disposer les pêches et les poires dans le fond du plat. Y verser les jus mélangés. Beurrer les tranches de pain.
3. À l'aide d'un emporte-pièce de 2 cm, découper des cercles dans le pain. Dans une jatte, déposer le pain avec la cannelle, le gingembre, la cassonade et les amandes. Bien mélanger le tout. Disposer sur les fruits et étaler le miel. Faire cuire 15 minutes ou jusqu'à ce que les fruits soient chauds et la garniture dorée. Servir aussitôt.

Croustillant aux pommes et aux noix

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Portions : 8

4 grosses pommes vertes, épluchées, épépinées, coupées en 12 segments
1/4 de tasse (de onfiture de figues ou de marmelade
1 cuil. à soupe de jus de citron

Pâte
2 œufs légèrement battus
2 cuil. à soupe de cassonade
1 cuil. à soupe de mélasse raffinée
1 cuil. à soupe de confiture de figues ou de marmelade
1/4 de tasse de babeurre
50 g de beurre fondu
50 g d'arachides grillées au miel, hachées
1/3 de tasse de farine tamisée
1/4 de cuil. à café de levure tamisée

Garniture
50 g d'arachides grillées au miel, hachées
2 cuil. à soupe de cassonade

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un plat rectangulaire d'une capacité de 8 tasses (2 l).
2. Disposer les pommes dans le plat. Dans une casserole, mélanger la confiture et le jus de citron. Faire cuire à feu doux tout en remuant pour faire fondre. Verser sur les pommes. Faire cuire au four 15 minutes environ, jusqu'à ce que les pommes soient chaudes.
3. Dans une grande jatte, battre les œufs 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils blanchissent et épaississent. Ajouter progressivement la cassonade tout en continuant à battre pour bien la dissoudre. Ajouter la mélasse et bien mélanger. Incorporer la confiture, le babeurre, le beurre fondu, les arachides, la farine et la levure.
4. Déposer sur les pommes chaudes. Saupoudrer d'arachides et de cassonade mélangés. Faire cuire 20 minutes ou jusqu'à ce qu'une lame de couteau, piquée dans la pâte, en ressorte propre.

Note :
Il est important de disposer la pâte sur des pommes chaudes, sinon elle ne sera pas suffisamment cuite.

Croustillant aux pommes et aux noix (en haut), pouding Betty aux pêches et aux poires (en bas)



Pouding à la rhubarbe épicée

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 35 minutes
Portions : 4



400 g de rhubarbe fraîche ou surgelée non sucrée
3 poires épluchées
1 cuil. à soupe de zeste d'orange râpé finement
1 cuil. à soupe zeste de citron râpé finement
1/2 cuil. à café d'épices mélangées
1/2 tasse de cassonade
3 cuil. à soupe de jus d'orange

Pâte
1/3 de tasse + 2 cuil. à soupe de farine
1/4 de cuil. à café de levure
1/4 de tasse de noix de coco râpée
2 cuil. à soupe de sucre
2 œufs légèrement battus
2 cuil. à soupe de lait
30 g de beurre fondu

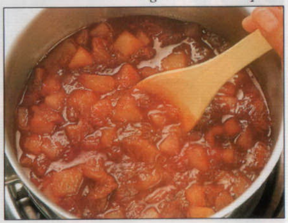
Garniture
1 tasse de chapelure de pain frais (2 à 3 tranches écrasées)
1/2 tasse de cassonade
1/4 de tasse de noix de coco râpée
60 g de beurre

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un plat rectangulaire d'une contenance de 6 tasses (1,5 l).
2. Couper la rhubarbe en cubes de 2,5 cm puis les poires en cubes de 2 cm. Dans une grande casserole, mélanger la rhubarbe, les poires, les zestes, les épices, la cassonade et le jus d'orange. Couvrir et faire mijoter 10 minutes, en remuant de temps à autre. Retirer du feu. Garder au chaud.
3. Pâte
Dans une jatte, tamiser la farine et la levure. Ajouter la noix de coco et le sucre. Faire un puits au centre. Mélanger les œufs, le lait et le beurre fondu et verser au centre des ingrédients secs. Bien mélanger.
4. Verser les fruits chauds dans le plat. Ajouter la pâte. Mélanger la chapelure, la cassonade, la noix de coco et le beurre. En saupoudrer la pâte. Faire cuire 25 minutes environ. Vérifier la cuisson en plongeant une lame de couteau dans la préparation. Servir immédiatement.

> **Les conseils du chef**
> Pour un dessert de fête, faites un pouding au pain avec de la crème, une brioche et des fruits macérés dans du rhum ou de la liqueur d'orange. Servez glacé avec du cognac ou de la crème de whisky.



1. Couper la rhubarbe en cubes de 2,5 cm ou utiliser de la rhubarbe surgelée.



2. Faire mijoter les fruits en remuant de temps à autre. Retirer du feu et garder au chaud.



Pouding à la rhubarbe épicée



3. Mélanger les œufs, le lait et le beurre fondu et verser au centre des ingrédients secs.



4. Verser les fruits chauds dans le plat et ajouter la pâte.

Index





KÖNEMANN Verlagsgesellschaft mbH · Bonner Straße 126 · D-50968 Köln